

GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
2014 MÜFREDATI DERS İÇERİKLERİ

1. SINIF GÜZ DÖNEMİ

| DERS ADI | İÇERİĞİ | T | U | K | AKTS |
|--|---|---|---|---|------|
| AITB 191 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ-1 | Osmanlı İmparatorluğu'nun yıkılışı, Tanzimat ve Islahat Fermanı, I. Ve II. Meşrutiyet, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, I. Dünya Savaşı, Mondros Ateşkes Antlaşması, Wilson İlkeleri, Paris Konferansı, M. Kemal'in Samsun'a çıkışı, Amasya Genelgesi, ulusal kongreler, Mebusan Meclisi'nin açılışı, TBMM'nin Kuruluşu ve İç İsyanlar, Teşkilat-ı Esasi Kanunu, düzenli ordunun kuruluşu, I. İnönü, Kütahya-Eskişehir, Sakarya Meydan Muharebesi, Büyük Taarruz, Kurtuluş Savaşı sırasındaki antlaşmalar, Lozan Barış Antlaşması, Saltanatın kaldırılması. | 2 | 0 | 2 | 3 |
| TDB 101 TÜRK DİLİ-1 | Dil ve diller, ses bilgisi, anlatım ve vazifeleri bakımından kelimeler, anlam bilimi, cümle bilgisi. | 2 | 0 | 2 | 3 |
| YDB 117 YABANCI DİL-1 | Temel tanışma ifadeleri, temel kişisel bilgiler, sahip olunan eşyalar ve aile bilgileri, günlük rutin etkinlikler ve hobiler, belirli kişisel önemli gün ve tarihler, sevilen-sevilmeyen etkinlikler, rica ifadeleri, yiyecek ve içecekler, öğünler, çeşitli miktar ifadeleri, yer adları, evin bölümleri, giysiler, alışveriş dili, geçmiş zaman yapıları. | 3 | 0 | 3 | 4 |
| GKAP 103 TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ KULLANIMI | Bilgisayar Tanımı Tarihçesi, Bilgisayar ve Sağlık, Temel Bilgisayar Kavramları, Bilgisayar Çeşitleri, Yazılım, İç Donanım, Bilgisayar Dış Donanımları, Ara Sınav, Masa Üstü Bileşenleri, Dosya ve Klasörler, Klavye ve Çeşitleri, Klavye Kısa yol Tuşları, Virüsler, Web ve Blog, İnternet ve Ağ Bağlantıları | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MMAT 117 MESLEKİ MATEMATİK | Sayılar, üslü sayılar, köklü sayılar, rasyonel sayılar, mutlak değer, oran orantı, özdeşlikler ve çarpanlara ayırma, denklemler, eşitsizlikler, sayı problemleri, kümeler, modüler aritmetik, fonksiyon, polinomlar. | 2 | 0 | 2 | 5 |
| GKIM 117 GENEL KİMYA | Atomun yapısı, atom teorisinin tarihsel gelişimi, atomu oluşturan parçacıklar, kuantum numaraları, periyodik tablo, bazı atomik özellikler, kimyasal bağ kavramı, lewis yapısı, molekül orbital kuramı, kimyasal bileşikler, formülleri ve adlandırmaları, mol kavramı ve kimyasal hesaplamalar, gazlar, gaz kanunları, sıvılar, ilgili kanunlar, katılar, moleküller arası kuvvetler, çözeltiler: çözelti çeşitleri, çözelti derişimleri. | 1 | 2 | 2 | 5 |
| GKAP 101 GENEL MİKROBİYOLOJİ | Mikrobiyoloji biliminin tarihsel gelişimi, Mikroorganizmaların sınıflandırılması, bakteri, maya, küf ve virüslerin genel özellikleri, bakterilerin üremelerine etki eden faktörler, Mikrobiyoloji laboratuvarında kullanılan araç ve gereçler, besiyeri hazırlama ve mikroskopik inceleme yapma konuları öğretilmesi amaçlanmaktadır. | 2 | 2 | 3 | 5 |
| | | | | | |

1.SINIF BAHAR DÖNEMİ

| DERS ADI | İÇERİĞİ | T | U | K | AKTS |
|--|---|----------|----------|----------|-------------|
| TDB 102 TÜRK DİLİ-2 | İmla, noktalama ve kompozisyon, anlatım özellikleri, anlatım bozuklukları, anlatım biçimleri, sözlü anlatım çeşitleri, yazılı anlatım türleri. | 2 | 0 | 2 | 3 |
| AITB 192 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ-2 | Siyasi alanda yapılan devrimler, siyasi partiler ve çok partili siyasi hayata geçiş denemeleri, hukuk alanında yapılan devrimler, toplumsal yaşayışın düzenlenmesi, ekonomik alanda yapılan yenilikler, 1923-1938 döneminde Türk dış politikası, Atatürk sonrası Türk dış politikası, Türk Devriminin İlkeleri, bütünüleyici ilkeler. | 2 | 0 | 2 | 3 |
| YDB 116 YABANCI DİL-2 | Film ve müzik türleri, geçmiş zamanda olumsuz ve soru cümleleri, belirli-belirsiz tanıtıcılar, sıfatlar ve yer betimleme, karşılaştırmalar, şimdiki zaman, zarflar, hastalıklar, mevsimler, hava durumu, gelecek zaman ve geleceğe yönelik planlar, yönler, fiil yapıları, bazı modal yardımcı fiiller, büyük-küçük sayılar, en üstünlük ifadeleri, Present Perfect zaman yapısı, deneyimler, telefon görüşmeleri. | 2 | 0 | 2 | 4 |
| GKAP 102 GIDA KİMYASI | Su ve Özelliklerinin Gıdanın Bileşimindeki Önemi, Suyun Gıdanın İşlenmesindeki Önemi (Kurutma, Dondurma, Isıl ve Isıl Olmayan İşlemler), Karbonhidratların Yapıları, Özellikleri ve Reaksiyonları, Lipitlerin Yapıları, Özellikleri ve Reaksiyonları, Proteinlerin Yapıları, Özellikleri ve Reaksiyonları, Enzimler, Vitaminler ve Mineraller, Gıda Katkı Maddeleri, Fenolik Bileşikler, Renk Maddeleri, Isıl İşlem Sırasında Oluşan Zararlı Bileşikler | 2 | 2 | 3 | 6 |
| GKAP104 GIDA MİKROBİYOLOJİSİ | Gıda mikrobiyolojisinin tarihçesi ve önemi, gıdalarda bulunan önemli mikroorganizmalar, Mikrobiyal bulaşma kaynakları, gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler, Gıdalarda indikatör mikroorganizmalar, Gıda Kaynaklı Mikrobiyal Hastalıklar, gıda muhafaza ilkeleri ve gıdalarda Mikrobiyal Bozulmalar konularının teorik ve uygulamalı olarak öğretilmesi amaçlanmaktadır. | 2 | 2 | 3 | 6 |
| GKAP 104 LABORATUVAR TEKNİKLERİ | Kişisel güvenlik önlemleri, laboratuvar genel güvenlik önlemleri, kimyasal maddelerle güvenli çalışma, analiz öncesi hazırlıklar, analiz sonrası işlemler, süzme, çöktürme, santrifüjleme, yüzde çözelti, molar çözelti, normal çözelti, ppm ve ppb çözeltiler, duyuusal analizler, gravimetrik analizler, titrimetrik analizler. | 2 | 2 | 3 | 6 |
| | | | | | |

2.SINIF GÜZ DÖNEMİ

| DERS ADI | İÇERİĞİ | T | U | K | AKTS |
|--|--|---|---|---|------|
| GKAP 201 TAHİL VE ÜRÜNLERİNDE KALİTE | Tahılın tarihi ve önemi, tahıl tanesinin yapısı, tahılın depolanması, buğdayda kalite takdiri ve standardizasyon, un değirmenciliği ve ilgili analizler, ekmek yapım teknolojisi ve ilgili analizler, en çok bilinen diğer ekmek tipleri, sert ve yumuşak buğday ürünleri, kahvaltılık tahıllar ve diğer tahılların değerlendirilmesi, hububat ürünlerinde duyu analizi ve ilgili analizler. | 2 | 0 | 2 | 3 |
| GKAP 203 ET VE ÜRÜNLERİNDE KALİTE | Etin histolojik, fiziksel, kimyasal ve biyokimyasal özellikleri, et ürünlerinde kalite faktörleri, et ve mamullerinde kalite kontrolü, yasal düzenlemelere göre et ürünlerinin kaliteleri, son üründe görülen hileler ve hatalar, et muhafazasında uygulanan teknolojik işlemler, kesim sonrası oluşan reaksiyonlar, diğer et ürünlerinin üretim teknolojileri, et ürünleri üreten işletmelerde bazı ürünlerin üretiminin gösterilmesi. | 2 | 0 | 2 | 4 |
| GKAP 205 SÜT VE ÜRÜNLERİNDE KALİTE | Süt ve Ürünlerinde Fiziksel ve Kimyasal Analizler İçin Numune Alma, Süt ve Ürünlerinden Mikrobiyolojik Analiz İçin Numune Alma, Çiğ Sütlerde Duyusal Analizler, Koruyucu ve Nötralize Edici Madde Tayini, Çiğ Sütlerde Kirlilik Testi, Sütte Antibiyotik ve İnhibitör Madde Aranması, Çiğ Sütte Asitlik Tayini, Çiğ Sütte Yoğunluk Tayini, Çiğ Sütte Kuru Madde Tayini, Çiğ Sütte Yağ Tayini, Sütte Özgül Ağırlık Tayini, Sütte Protein Tayini, Sütlerde Homojenizasyon Kontrolü, Sütlerde Isıl İşlem Kontrolü, Peynirde Duyusal Analizler, Peynirde Fiziksel Analizler, Peynirde Kimyasal Analizler | 2 | 0 | 2 | 3 |
| GKASEC 201 SEBZE MEYVE ÜRÜNLERİNDE KALİTE | Meyve ve sebzelerin fiziksel, kimyasal ve biyolojik özellikleri, meyve ve sebzelerin muhafazasında uygulanan ön işlemler, konserve üretim teknolojisi, salça üretim teknolojisi, reçelmarmelat üretim teknolojisi, kurutma teknolojisi, meyve ve sebzelerin dondurularak muhafazası, meyve suyu üretim teknolojisi, meyve, sebze ve ürünlerinde kalite analizleri | 2 | 0 | 2 | 4 |
| GKASEC 207 YAĞ ANALİZLERİ | Yağın Tanımı, Yağın Kimyasal Kompozisyonu, Katı Ve Sıvı Yağların Sınıflandırılması. Yağların Kalite Kontrol Analizleri, Sıvı ve Katı Yağlarda Duyusal, Fiziksel, Kimyasal Analizler, Kırılma İndisi Tayini, Kül Tayini, Uçucu Madde Tayini, Serbest Yağ Asitleri Tayini, Özgül Ağırlık Tayini, Asitlik Tayini, Peroksit Sayısı Tayini, İyot Sayısı Tayini, Sabunlaşma Sayısı Ve Sabun Tayinleri, Kreiss Testi, Mineral Yağ Aranması Tayini | 2 | 0 | 2 | 4 |
| GKASEC 211 HİJYEN VE SANİTASYON | Hijyenin Tarihçesi, Hijyen ve Sanitasyonun Tanımı, Amacı ve Farkı, Gıda Kirliliği, Hijyen ve Sanitasyon ile İlgili kavramlar, Gıda Kalite Kontrol ve Yönetim Sistemleri (HACCP), Gıda güvenliği, Mikroorganizma ve Sanitasyon İlişkisi, Su ve Sanitasyon İlişkisi, Personel Hijyeni, İşletme Hijyeni, Pest Kontrolü, Kir ve Sanitasyon İlişkisi, Temizlik ve Temizlik Malzemelerinin sınıflandırılması. | 2 | 0 | 2 | 4 |
| GKASEC 213 ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ VE TEKNİKLERİ | Araştırma Konularını Seçme, Kaynak Araştırması Yapma, Araştırma Sonuçlarını Değerlendirme, Araştırma Sonuçlarını Rapor Hâline Dönüştürme, Sunuma Hazırlık Yapma, Sunumu Yapma | 2 | 0 | 2 | 4 |
| | | | | | |

2.SINIF BAHAR DÖNEMİ

| DERS ADI | İÇERİĞİ | T | U | K | AKTS |
|---|---|---|---|---|------|
| GKAP 202 TAHİL VE ÜRÜNLERİ ANALİZİ | Tahıllardan numune alma ve numune hazırlama konuları işlenmektedir. İkinci modül olan “Buğday analizleri I” konulu bölümde; yabancı madde miktarı tayini, hektolitre ağırlığı tayini, bintane ağırlığı tayini, tane iriliği tayini, tane sertliği tayini, un verimi tayini, nem tayini, protein tayini, kül tayini, nişasta tayini konuları işlenmektedir. düşme sayısı tayini, sedimentasyon değeri tayini, gluten tayini, gluten indeks değeri tayini konuları işlenmektedir; duyu analizler, kimyasal analizler, fizikokimyasal analizler anlatılmaktadır. | 1 | 2 | 2 | 4 |
| GKAP 204 ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZ YÖNTEMLERİ | Taze Etlerin Duyusal, Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Dondurulmuş Et ve Ürünlerinin Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri, Kanatlı Etlerinin Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri, Su Ürünlerinin Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri | 1 | 2 | 2 | 5 |
| GKAP 206 SÜT VE ÜRÜNLERİ ANALİZİ | Yoğurtların Duyusal Özellikleri, Yoğurtların Fiziksel Özellikleri, Yoğurdun Kimyasal Özellikleri, Kremada Duyusal Analizler, Kremada Kimyasal Analizler, Tereyağında Duyusal Analizler, Tereyağında Kimyasal Analizler, Dondurmada Duyusal, Fiziksel ve Kimyasal Analizler | 1 | 2 | 2 | 5 |
| GKASEC 202 SEBZE MEYVE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ | Kurutulmuş Meyve-Sebzelerde Duyusal Analizler, Kurutulmuş Meyve-Sebzelerde Fiziksel ve Kimyasal Analizler, Konserve Ürünlerde Duyusal Analizler, Konservelerde Fiziksel Analizler, Konserve Ürünlerde Kimyasal Analizler, Dondurulmuş Ürünlerde Duyusal Analizler, Dondurulmuş Meyve Sebzelerde Kimyasal Analizler, Salçada Duyusal, Fiziksel ve Kimyasal Analizler | 2 | 0 | 2 | 4 |
| GKASEC 204 ÇEVRE KORUMA | Çevre yönetmelik bilgisi, Risk analizi, Atık depolama, Kişisel korunma önlemleri, Uluslararası sağlık ve güvenlik ikazları, İşçi sağlığı ve iş güvenliği yönetmeliği | 2 | 0 | 2 | 4 |
| GKASEC 210 GIDA KODEKSİ VE STANDARTLARI | Türkiye’de Gıda Kodeksi ve Gıda Kontrolü, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği, Gıdaların Etiketlenmesine İlişkin Greklilikler ve Gıda, Gıda Etiketinde Bulunması Gereken Zorunlu Bilgilerin İçeriği ve Bildirimi, Gıdaların Etiketinde Bulunması Gereken Zorunlu Bilgilere İlişkin Ayrıntılı Hükümler, Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları, Gıdalardaki Sağlık ve Beslenme Beyanları, Ulusal ve Uluslararası Gıda Standartları ve Kontrol Kriterleri. | 2 | 0 | 2 | 4 |
| GKASEC 212 GIDA MUHAFAZA YÖNTEMLERİ | Gıda muhafazanın prensipleri, ısı ile işlemlerle muhafaza, kurularak muhafaza, soğularak muhafaza, dondurarak muhafaza, kimyasallarla muhafaza, biyoprezervasyon, gıdaların muhafazasında kullanılan ve geliştirilmekte olan elektrik akımı, yüksek basınç, x-ışınları, ozon, mikrodalga gibi yeni uygulamalar. | 2 | 0 | 2 | 4 |